

ספינג' מלבי



רכיבים

- קילוגרם קמח
- כפות סוכר לבן
- כפות שמרים יבשים
- 1/4 4/1 כף מלח
- כפות שמן זית
- כפות ערק או ג'ין
- מיליליטר מים (בין 700 ל-750)
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה לטיגון
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה לקרם
- 1/2 2/1 כוס חלב לקרם
- חבילה אסם אינסטנט פודינג בטעם מלבי לקרם

הכנה

1. מקציפים את הקמח, שמרים, סוכר, שמן זית, מלח, ערק ומים, במיקסר מהירות נמוכה כ-8 דקות. אמור להתקבל בצק מעט נוזלי אבל נעים ורך.
2. מתפיחים כשעה.
3. מקפלים את הבצק ומתפיחים כשעה נוספת.
4. בידיים משומנות קורצים עיגולים קטנים ומשטחים לפיתה שטוחה. אפשר על שיש משומן לשטח עם הידיים.
5. מטגנים בשמן עמוק, מצננים ומצפים בסוכר.
6. מקציפים את השמנת המתוקה, הפודינג מלבי והחלב במהירות בינונית עד לקבלת קרם רך ויציב (להיזהר לא להקציף יותר מדי, שלא יתפרק).
7. מעטרים בקצפת ומקשטים בתותים ופיסטוקים קצוצים.

60 דקות

10 10